Schneller Apfelkuchen Thermomix

Zutaten für 1 Kuchen

- 3 Äpfel

Für den Teig:

- 125 g Butter (weich)
- 3 Eier
- 2 EL Milch
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Weizenmehl (oder Dinkelmehl)
- ½ Päckchen Backpulver

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide die Äpfel in Viertel. Schäle und entkerne sie. Lege sie in den Mixtopf und hacke sie **5 Sekunden auf Stufe 4** klein. Fülle sie dann in eine Schüssel.
2. Gib die Butter, Eier, Milch, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver in den Mixtopf. Verrühre sie **25 Sekunden auf Stufe 5**.
3. Gib die gehackten Äpfel dazu. Verrühre alle Zutaten im **Linkslauf für 20 Sekunden auf Stufe 3,5**.
4. Fülle den Teig in eine gefettete 26 cm Springform und backe den Apfelkuchen bei 200°C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten. Bestreue ihn nach Belieben mit etwas Puderzucker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.